

日立IHクッキングヒーター 家庭用

取扱説明書 · 料理集

据置タイプ

型式 HT-330S

0

W

I

()

0

0

ス 一 Z

I

(シルバー)

30A仕様

型式 HT-320S

(シルバー)

20A仕様

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド 別添付

このたびは日立[IH]クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありが とうございました。**この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。** お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンで使用ガイドとともに大切に 保存してください。

「安全上のご注意」 → P.6~9 をお読みいただき、正しくお使いください。



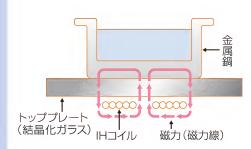
で使用になる前に

「安全上のご注意」→P.6~9 をお読みいただき、正しくお使いください。

ダブル IH ヒーター

- ●高効率で立ち上がりが早い大火力3.0kW (左·右IHヒーター)
- ●設定した温度に油温を保つ揚げもの温度コントロール (左・右IHヒーター)
- ●湯がわいた後自動で停止する自動湯わかし機能 (左・右IHヒーター)
- ●スープ・カレーなどが保温できる保温機能 (左・右IHヒーター)





IHとはInduction Heatingの略で、日本語では 電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコ イルに電流を流し、磁力(磁力線)によりトップ プレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

鍋の形状や重さによって 火力が弱くなることがあ ります。

鍋の加熱が早いので、お 料理の仕上がり具合を見 ながら火力・時間を調節 してください。 → P.17

自動両面焼きグリル

- ●おいしく焼けて手間いらず「自動両面焼き」
- ●気になる煙・においをカット「脱臭機能付」

材料の温度、大きさ、置く位置によっ て、こげ目がつきにくい場合がありま す。焼き色が薄いときは追加焼きをし てください。 → P.26



通電してしばらくの間、 前回の調理でヒーターに 付いた脂が加熱され、に おいや煙が出ることがあ ります。

操作もラクラク

●すぐに使いこなせる 「ナビ付きワンタッチ火加減操作」

もくじ

ご使用の前に	
●各部のなまえ・操作パネル・付属品●安全上のご注意● IIH クッキングヒーターでの調理の手順	4 6
● (IFI) グッキングヒーダー での調理の手順 ● 使える鍋などを準備する	10 12
●知っておいていただきたいこと	14
使いかた	
●IHヒーターで調理をする	
・ゆでる・煮る・蒸す・焼く・炒める・温める…	16
・揚げる	18
· 保温······	20
●IHヒーターで自動調理をする	
· 自動湯わかし ·······	21
●グリルで調理をする	
· グリルで自動調理をする ····································	22
· グリルで手動調理をする ····································	24
・追加焼きをする	26
・グリル調理のポイント	27
●便利に使う	
· タイマーを使う ······	28
・操作をロックする	29
・メロディーをブザーに切り替える	29
長くお使いいただくために	
●お手入れ ····································	30
●お困りのときは	34
料理集 38-	~49

仕様・その他

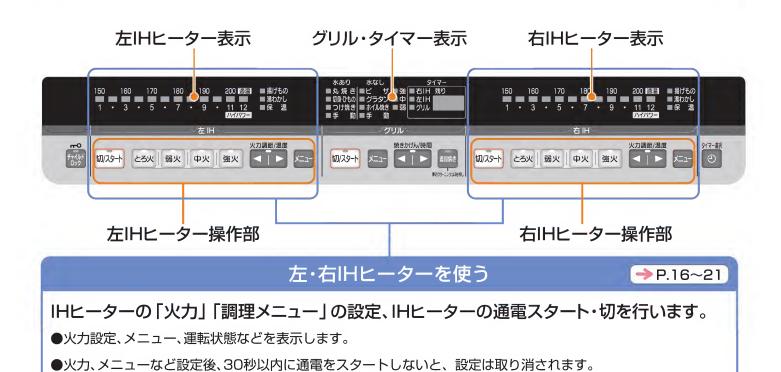
●仕様	50
●火力の目安について	50
●保証とアフターサービス	51
●「ご相談窓□	51

各部のなまえ・操作パネル・付属品

→ P.00 は主な説明のあるページです。※イラストは、HT-330Sで説明しています。



上面操作パネルのはたらき(左・右IHヒーター)



上面操作パネルのはたらき(グリル)

グリルを使う

タイマー表示

→ P.22~27

グリルの「火力」「調理メニュー」「タイマー」の設定、グリルの通電スタート・切を行います。

- ●火力設定、メニュー、運転状態などを表示します。
- ●火力、メニューなど設定後、3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

グリル表示



操作をロックする → P.29

全ての操作をロックします。

- ●ロックの設定・解除はボタンを3秒 間押します。
- ●設定内容は電源を切っても記憶 しています。

グリルをクリーニングする

グリルの庫内をクリーニン グします。(→P.33)

●クリーニングのときは、焼網をはず してください。

タイマーを使う → P.28

左・右IHヒーター・グリルの タイマーを設定します。

- ●使用中のIHヒーターまたはグリル の中で1つだけ選んでセットする ことがてきます。
- ●揚げもの温度コントロール、自動湯わかし、グリル(自動調理)使用中はタイマーセットすることはできません。

電源

電源の入・切を行います。

●スタートさせずに30分間放置すると自動的に電源が切れます。

付属品



◆天ぷら鍋(1個) 揚げもの調理をするときに使います。

※他の調理(炒めもの・煮ものなど) に使用しないでください。天ぷら鍋 がさびたり、トッププレートが変色す るおそれがあります。

部品の交換・追加購入

2011年1月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網(消耗部品)	HTW-4DD 032	1,575円 (税抜1,500円)
天ぷら鍋 (HT-N40)	HTW-4DF 024	2,625円 (税抜2,500円)
グリルドア	HT-330S 016	5,040円 (税抜4,800円)

日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

安全上のご注意 ※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次 のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。



危険 この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。



この表示の欄は、「死亡または重傷 を負うことが想定される | 内容です。



この表示の欄は、「傷害を負うこ とが想定されるか、または物的損 害の発生が想定される」内容です

表示の例



「警告や注意を促す | 内容です。



してはいけない「禁止」内容です。



実行しなければならない「指示」内容です。

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は



改造はしない

修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない

修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」(→P.51) に 分解禁止 ご相談ください。



●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は



- ●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、プラグを抜い て、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する
 - しないときがある。
 - ・こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常かったりする。 な音がする。
 - ・電源スイッチを入れてもヒーターが作動 ・プラグや電源コードが異常に熱くなる。
 - ・電源コードに傷がついていたり、動かすと通電したりしな
 - ・ビリビリと電気を感じる。・その他の異常や故障がある。

据付のときは



- ●プラグはコンセントの奥までしっ かり差し込む
- ●プラグの刃や刃の取付部分にほこ りが付着している場合はよくふく



●アースを確実に取り付ける アースの取り付けは、電気工事店または 販売店にご相談ください。



- ●電源コードを傷つけたり、加工したり、無 理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、 たばねたり、高温部に近づけたり、重いも のをのせたり、はさみ込んだりしない
- ●電源コードやプラグが傷んでいたり、 コンセントの差し込みがゆるいとき は使用しない
- ●ぬれた手でプラグの抜き差しをしない

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げもの調理中は●揚げもの調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります



●揚げもの調理中はそばを離れない

●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない 市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると 温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。



- ●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない
- ●油は500g(550mL)未満では調理しない 油は500g(550mL)~800g(880mL)の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油 が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。



- ●油煙が多く出たら電源を切る
- ●鍋はIHヒーターの中央に置く
- ●必ず揚げもの温度コントロールを使用する → P.18

手動によるお好みの火力では揚げもの調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできない ため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

調理の際は



●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない 水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散っ たり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加 熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。



●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる



使用中(調理中)・使用後は



- ●使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよび庫内などの高温部に触れない
- ●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない
- ●炒めもの・焼きものなど、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて 調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない

使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないように火 力をこまめに調節してください。

●市販の電磁調理器カバー(汚れ防止プレート)※を使わない 鍋の温度が正しく検知できず油が過熱され発火するおそれがあります。 ※トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。

トッププレートの上は



- ●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
- 万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
- ●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない 下記の物は特に注意してください。誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。
 - ・カセットコンロ、ボンベ、缶詰、など
- ・スプーンなどの金属製小物
- レトルトパック (アルミ箔を使用しているパック)、 紙パック(内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など
- ・アルミ製容器やパック(うどん等が入った簡易容器)、・その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)

安全上のご注意 (つづき)

♠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

本体は



- ●吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない
- ●吸・排気口に指を入れない
- ●吸・排気口に水などを入れない
- ●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、 乳幼児に触れさせない
- ●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない
- ●本体に水などをかけない

使用後は



●使用後は電源を 切る

使わないときは、電源を切ってください。 長期不在のときは専 用ブレーカーを切っ てください。

⚠注意

●火災・感電・けがの原因になります。

使用する方は



医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



- ●調理以外の用途に使用しない 湯たんぽなどを加熱しないでください。
- ●不安定な場所や熱に 弱い敷物の上では使用しない。



使用中(調理中)・使用後は



- ●鍋は不安定な状態で使用しない
- ●鍋の下に紙やシートを敷かない
- ●あらかじめ加熱した油で揚げもの温度コントロールを使わない

揚げもの温度コントロールが正しく働かず、異常過 熱することがあります。

- ●本体前方に物を置かない
- ●空だきや必要以上に加熱をしない
- ・鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「中火」 以上で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあり ます。空だきなど異常に高温になった場合、トップ プレートが変色することがあります。
- ・ホーロー鍋は、空だきしたり、こげつかせたりする と鍋底が過熱して、底面のホーローが溶けて焼きつき、 鍋やトッププレートが破損、損傷する原因になります。
- ●火気を近づけない
- ●吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
- ●トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
- ●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
- ●使用中は本体から離れない
- ●揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する
- ●油煙が多く出たら電源を切る

グリル使用中に



- ●グリル使用中に調理物 が発煙・発火した場合は、 次の手順で消火する
- ①電源を切る
- ②**吸・排気カバー全体を ぬれたタオルでふさぐ** ※このときグリルドアの周 囲から煙が出ます。
- ③専用ブレーカーを切る ※グリルドア(強化ガラス) に水をかけない。 (強化ガラスが割れます)
- ●消火するまでグリル ドアを開けない(空気 が入り、炎が大きくなります)



⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

お手入れは



お手入れは必ず電源を切り本体が冷えてから行う

グリルを使用するとき



- ●使用中や使用後はグリルドア (強化ガラス)に水をかけない高温になっているところに水をかけると 割れるおそれがあります。
- ●グリルドアを持って勢いよく引き 出したり、持ち上げながら引き出 したり、またグリルドアに強い力 を加えたりぶらさがらない グリルドア、受皿、焼網などが落下して、や けどやけがをしたり、破損の原因になります。
- ●少量の調理物を長時間調理しない 発煙・発火するおそれがあります。
- ●受皿が破損した場合は使わない キャビネット内に水などが落ちる原因に なります。
- ●使用中は本体から離れない



●使用中や使用後は、グリルドア、 受皿、焼網は高温になっているので、 お手入れをするときは十分冷えて いることを確認してから行う

- ●グリルドア(強化ガラス)に傷がついた場合は 使わない
- 強化ガラスは普通のガラスに比べ強度が高く、安全性の高いガラスですが、小さな傷でも亀裂が進行し、傷を起点として一瞬で粒状に破損するおそれがあります。 傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。 P.5
- ●受皿には水以外のもの (アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など) を入れて使用しない

脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。

- ●グリル(魚焼き)は、必ず受皿に水を入れて 使用する
- ●同じ食品を繰り返し調理しない 発煙・発火するおそれがあります。
- ●グリル庫内や受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする 続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

次の点もご注意ください

- ●トッププレートの上で、IIHIジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない 磁力線により本製品が故障する原因になります。
- ●キャビネット(本体左右・下側)に調味料・食品などを置かない

本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。

- ●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない ステンレスの傷つき・変色の原因になります。
- ●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを 置かない

IHヒーターが通電すると加熱され、火災・故障の原因になります。

- ●左・右IHヒーター使用中は磁力(磁力線)が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
 - ラジオ・テレビ・補聴器など(雑音の原因となります)
 - キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など (記憶が消える原因になります)
- ●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる ジャム、レモン汁、梅、お酢を使った食品などを付着した まま放置すると、トッププレート、プレートワクが変色し たり、接続部分が劣化しはがれの原因になります。
- ●害虫 (ゴキブリなど) が製品内に侵入すると 故障の原因となる

適切な環境下でご使用ください。

IH クッキングヒーターでの調理の手順

使えるヒーター

調理(ヒーター)にあった鍋などを準備する

調理にあった火力、または メニューを設定し通電する

調理する

ゆでる 煮る 蒸す 焼く 炒める 温める

調理の種類

保温

揚げる

魚焼き グルメ調理 左IH

右IH

鍋底が平らで直径が 12~26cmの鍋、や かん、フライパンなど

(→P.12~13)

使える鍋など

材料を鍋な どに入れ、 IHヒーター の中央に置く

水を鍋など

に入れ、IH

ヒーターの

中央に置く

鍋底が平らな付属の 天ぷら鍋を使う

材料を焼網に載せる

左・右IHヒーター操作部 電源 グリル操作部

左・右IHヒーター・グリル

左·右IHヒーター → P.16~21

グリル → P.22~27

電源を入れる

2 火力またはメニューを選ぶ

とろ火 弱火 中火 強火

通電をスタートする

切/スタート 左・右IHヒーター

切/スタート グリル

■調理の仕上がり 具合に合わせ、 火力を調節する

■タイマーを使う → P.28

■調理が終わった ら、通電を切る

> 切/スタート 左・右IHヒーター 切/スタート

> > グリル

- ●自動で調理します。 メロディーが鳴り、 自動的に通電を停止 します。
- ●自動グリル調理で焼 きが足りないときは 追加焼きを行ってく ださい。 → P.26

を切る

■お手入れする

→ P.30~33

- ●トッププレート ●プレートワク
- ●吸・排気カバー
- ●上面操作パネル
- ●グリル
- ●天ぷら鍋

自動で調理する

お好みで調理する

自動湯わかし

自動魚焼き 自動グルメ調理

グリル

左IH

グリル

右IH

材料を焼網に載せる

鍋底が平らで直径が

15~23cmの鍋など

使える鍋などを準備する

鍋の材質と形状で、使える○ 使えない×を確認する

●IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の [] | | | または [] | | マークの付いた鍋をおすすめします。 (鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください)

			Ż	E・右IHヒーター
	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		0	
	ステンレス	18-0タイプ (磁石がつく)	0	
		18-8・18-10タイプ (磁石がつかない)	0	底の厚さが1mmを超え ると火力が弱くなります
材	多層鍋	間に鉄をはさんでいるタイプ (磁石がつく)	0	間にはさんでいる材質で、 火力が変わります
質		間にアルミや銅をはさんでいるタイプ (磁石がつかない)	X	
	銅・アルミ		X	
	ガラス・陶磁器 (土鍋・セラミック鍋など) 直火用魚焼き網 「一川」または「一〇円川川」付、「IHで使える」 と表示しているものも含みます。		X	
	底が平らなもの		0	平らな底の直径 12~26cm のもの
形状	底に反りのあるもの		X	反りが 3mm以上 のもの
	底がまるいもの ぬ		X	

●ホーロー鍋は空だきしたり焦げつかせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトップ プレートが破損、損傷する原因になります

自動調理(湯わかし)で使える鍋について

自動調理(湯わかし)には、必ず 🗐 🖫 または 🗐 🖫 付きの鍋で次のものを使用してください。

※下記以外のやかんを使用すると、自動調理(湯わかし)が正し くできません。

自動湯わかし

- ●鍋底の直径が15~23cmのもの
- ●鍋底が平らなもの(鍋底の凹凸(反り) 1mm以下)

自動湯わかし推奨ケトル(2011年1月現在)品名:ケトル 型式:106346% 希望小売価格:10,500円(税抜10,000円)

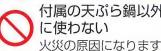


※日立の家電品取扱店にご相談ください。 希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

揚げものに使える鍋について

- ●付属の天ぷら鍋以外は、絶対に使わないでください。 (鍋底が変形したら使わないでください)
- ●油は500g~800gで、必ず揚げもの温度コントロール を使用して調理してください。
- ●油煙が多く出たら電源を切ってください。





付属の天ぷら鍋以外は絶対

IHヒーターで、使える〇 使えない×を確認する

お知らせ
右IHヒーターで説明しています。(左・右どちらのIHヒーターでも確認できます)





- 確認する鍋に水(約200mL)を入れ、 IHヒーターの中央に置く
- を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源ランプを点灯させる
- 中火 を押し、 ランプを点灯させる
- 切/スタート を押し、通電する

火力表示を見る

- 確認が終わったら 切/スタート を押し、通電を切る
- 続けて使わないときは

を押し、電源を切る



使える鍋は火力表示ランプが点灯し、加 熱がスタートします。

150 160 170 180 190 200 整理 選択もの 1 · 3 · 5 · 7 · 9 · 11 12 果保温

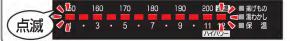
火力表示ランプー

使えない鍋は火力表示ランプが交互に点 灯します。



約30秒後にメロディーが鳴り、表示が消え、 自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべて の火力表示ランプが点滅して高温表示をします。



知っておいていただきたいこと

同時に使えるヒーターと火力制限

1123 を全てできます。

- ●HT-330S:合計の消費電力が5.8kW(または4.8kW) 以内で使用できます。
- ●HT-320S:合計の消費電力が4.0kW以内で使用でき
- 11 2 で同時に揚げもの、自動湯わかしはできません。
- 2 3 の同時使用時は 2 の最大火力が「9」目盛 まで自動的に下がります。
- ●ヒーター使用時に他のヒーターを使用した際、「ピピピッ」とブザーがなってキーが受け付けない場合は、ヒーター の合計消費電力が超えていますので他のヒーターを下げてから使用してください。



安全機能

機能	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止	通電中にIHヒーターから鍋をおろしたり、 鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電 を停止します。(約30秒以内に戻せば通 電は継続されます) -> P.34
金属小物検知自動停止	IHヒーターの上に、ナイフやフォークな どの金属製小物がある。または直径(12cm 未満)の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を 停止します。(金属製小物を取り除くか、 または鍋を交換してください) → P.34
揚げもの鍋反り 検知自動停止	大ぷら鍋の鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。 (鍋を交換してください) → P.37
切り忘れ防止 自動停止	IHヒーター通電後 約45分経過した。 (グリル手動は約30分)	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。 → P.34
過熱防止自動停止	鍋底温度が異常に上昇した。 吸・排気口がふさがれたりして、本体内部 の温度が異常に上昇した。	火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋底の厚み、異物付着、または吸・排気口を確認してください)火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。 → P.37
グリル過昇防止自動停止	グリル庫内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。 (グリル庫内を冷却してください) →P.37
高温注意表示	トッププレートやグリルが高温 (約80℃ 以上) になっている。	高温注意表示が消えるまで触らないよう にしてください。高温注意表示中は自動 調理(湯わかし)はできません。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で約30分放置された。	自動的に電源が切れます。(高温注意表示を行っているときは働きません)

吸·排気

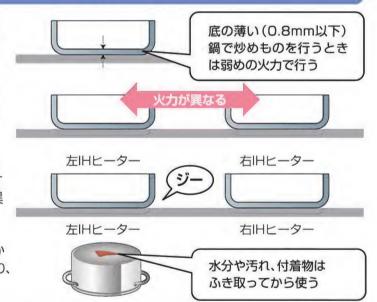
●使用中、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを作動させます。冷却ファンが作動すると、吸·排気カバー 以外に本体の周囲からも風が少し出ますが異常ではありません。 14

各ヒーターの同時使用時の組み合わせ例

型式	総消費電力	左IHヒーター	右IHヒーター	グリル
		「火力9」	「火力11」	入
	5.8kW設定時	「火力7」	「火力12」	入
	5.0KW設处时	「火力11」	「火力12」	_
HT-330S		「火力12」	「火力11」	_
		「火力9」	「火力9」	入
	4 OLAMETICALE	「火力3」	「火力12」	入
	4.8kW設定時	「火力9」	「火力12」	_
		「火力12」	「火力9」	_
HT-320S	4.0kW	「火力9」	「火力5」	入
		「火力3」	「火力10」	入
		「火力6」	「火力12」	_
		「火力12」	「火力6」	_

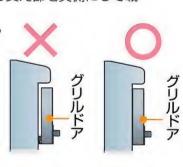
IHヒーターと鍋

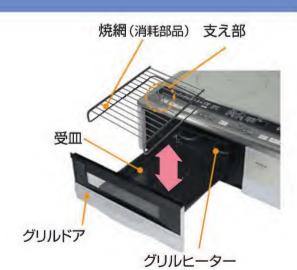
- ●鍋底の厚さが薄い(0.8mm以下)鍋は、炒めものや空 だきの強めの火力でのご使用はひかえ、弱めの火力 で使用してください。(鍋底の変形を防ぎます)
- ●同じ鍋でも、左·右のIHヒーターで火力が異なる場合 があります。また小さい鍋では、通電できる場合と できない場合があります。
- ●左·右のIHヒーターの同時使用、または鍋の種類によっ て、音(ジー音、カチカチ音、キーン音など)が発生す る場合があります。これは磁力線による鍋の振動で、異 常ではありません。そのまま使用してください。
- ●鍋底の水分や汚れ、付着物などは、必ずふき取ってか ら使用してください。(鍋が動いたり、湯気が噴出したり、 トッププレートに汚れが付着するおそれがあります)



グリル

- ●グリル(魚焼き)使用時には必ず受皿に水を入れてください。
- ●受皿にはアルミホイル、クッキングシートなどを入れな いで使用してください。
- ●焼網と受皿は必ずセットして使用してください。 (やけどや火災の原因になります)
- ●焼網をセットするときは焼網の支え部を奥側にして載 せてください。
- ●グリルドアはロックするまで押し 込み、確実に閉めてください。





IHヒーターで調理をする

ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める

お知らせ
カIHヒーターで説明しています。





材料を入れた鍋を IHヒーターの中央に置く

を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源ランプを点灯させる

とろ火 弱火 中火 強火 希望の火力を押し、 ランプを点灯させる

切/スタートを押し、通電する

調理する

調理が終わったら 切/スタート を押し、通電を切る

続けて使わないときは

を押し、電源を切る

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合 わせ、火力を調節しましょう。

●調理中に火力を調節するには

とろ火 弱火 中火 強火 または 🗸 🕨 を押す。 火力[1] 火力[4] 火力[7] 火力[10]

タイマーを使うときは → P.28

お知らせ

●「火力」キーを押した後、約30秒以内に「切/スタート」 キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべて の火力表示ランプが点滅して高温表示をします。

◆貼0 160 170 180 190 200
■据げもの

調理の種類と火力調節の目安

火力表示の見かた

[1] [2]~[5] [6]~[8] [9]~[10] [11]~[12]

●火力表示ランプで火力の設定状態を表示します。

●火力は「1」~「12」まで調節できます。(表示下段を参照してください)



- ●火力「12」は火力が強いため、特に少量の材料を調理するときは、鍋やフライパンを傷めるおそれがあり ますので、火力を下げることをおすすめします。
- ●火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると「ピピピッ」と鳴って自動的に火力「11」に下がります。
- ●火力「11」「12」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると「ピピピッ」と鳴って自動的に火力「10」に下がります。



- ●炒めもの・焼きものなど、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の 後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない 使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれ があります。加熱し過ぎないように火力をこまめに調節してください。
- 加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、 のぞき込まない

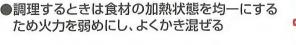
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物 汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散ったり、鍋が跳び 上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそ れがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋



に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。



- - ●調理中はそばを離れず、調理の仕 上がりに合わせ、火力を調節する
 - ●鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフ ライパンや鍋などは『強火』で予熱す ると赤熱する場合があるので注意する
 - ●火力が強い場合、鍋ややかんの形 状などによってはふきこぼれたり、 蒸気が勢いよく出るおそれがある ので、沸とうしたら火力を下げる
 - ●煮込みなど長時間後使用時は、途 中でかき混ぜるなどし、ふきこぼ れやこげつかせないようにする 特にタイマーを使用するときは こげつきに注意する



油量800g 油量500g

IHヒーターで調理をする(つづき)

揚げる(揚げもの温度コントロール)

- ●右IHヒーターで説明しています。
- ●左·右IHヒーターで同時に揚げものはできません。



油量800g 油量500g

■保 温

油を入れた付属の天ぷら鍋を IHヒーターの中央に置く

を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源ランプを点灯させる

を押し、揚げものランプ を点灯させる

を押し、油温を設定する

切/スタートを押し、通電する

メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する

調理が終わったら

切/スタート を押し、通電を切る

続けて使わないときは

を押し、電源を切る



お知らせ

●必ず付属の天ぷら鍋をご使用ください。

●油量は約500g(550mL)~約800g (880mL)を入れてください。



油温設定

[150 | **1**60 | **1**70 | **1**80 | **1** [190|**4)**[200|

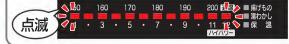




●予熱が終了するとメロディーが鳴って、適温ランプが点灯します。

●約500gの油で約8分かかります。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべて の火力表示ランプが点滅して高温表示をします。



温度調節の目安

付属の天ぷら鍋・油800g(880mL)の場合(表示上段を参照してください)



※油温設定は調理時の温度目安です。油量や材料により異なります。また材料が入っていない場合は、やや高めの温度になります。

●火災・やけどの原因になります。

揚げもの調理中は ●揚げもの調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります



- ●揚げもの調理中はそばを離れない
- ●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない 市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると 温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
- ●鍋底が変形したものは使わない
- ●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない
- ●油は500g(550mL)未満では調理しない

油は500g(550mL)~800g(880mL)の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油 が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。



- ●油煙が多く出たら電源を切る
- ●鍋はIHヒーターの中央に置く
- ●必ず揚げもの温度コントロールを使用する (→ P.18)

手動によるお好みの火力では揚げもの調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできない ため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

お願い

- ●次のような場合、揚げもの鍋反り検知自動停止が作動し、通電を停止することがあります。
- ・鍋底が反っていたり、変形した鍋を使用した場合(鍋を交換する 🧇 P.5)) (鍋底の反りは1mm以下のものをご使用ください)
- ・鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合(お手入れをする → P.15、30、31)
- · 予熱中に油を注ぎ足した場合(揚げもの温度コントロールの設定をし直す → P.18)
- ●油の種類によっては油煙が出る温度が異なります。(油の説明書を確認してください)
- ●付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。
- ●再使用油は油煙が出やすくなります。
- ●揚げもの調理中に隣のIHヒーターで湯をわかすなどをする場合、湯が跳ねて油の中に入ら ないように火力の調節に注意してください。
- ●廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。
- ●天ぷら鍋の鍋底に垂れた油が固まり、トッププレートが茶色くなることがあります。 汚れている場合は、お手入れをしてください。 → P.30、31

IHヒーターで調理をする (つづき)

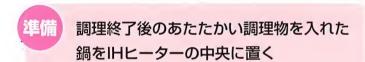
保

お知らせ

右IHヒーターで説明しています。







を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源ランプを点灯させる

火コーを押し、 保温ランプを点灯させる

切/スタート を押し、通電する

- ●保温中はときどきかき混ぜて、こげつかせ ないようにしてください。
- ●長時間保温するとこげつく場合があります。

保温が終わったら

切/スタート を押し、通電を切る

続けて使わないときは

を押し、電源を切る

お知らせ

- ●保温できるのは、汁物(みそ汁、スープなど)やカ レー、シチューのみです。(ごはんや炒めものは 保温できません)
- ●保温できる量は約200~800gまでです。
- ※必ず調理終了後の調理物を保温してください。



●最大約45分で自動的に通電を停止します。 タイマーを使うときは → P.28

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべて の火力表示ランプが点滅して高温表示をします。

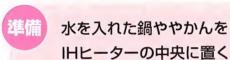
🎎 160 170 180 190 200 🛂 ■ 揚げもの

IHヒーターで自動調理をする

自動湯わかし

- ●右IHヒーターで説明しています。
- ●左・右IHヒーターで同時に自動湯わかしはできません。





を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源ランプを点灯させる

火ニーを押し、

湯わかしランプを点灯させる

を押し、温度を設定する

切/スタート を押し、通電する

トッププレートが熱い場合は通電できません。

- ●お湯がわくとブザーが鳴り、約5分間保温し ます。
- ●保温が終わるとメロディーが鳴り、自動的 に通電を停止します。

続けて使わないときは

| を押し、電源を切る



お知らせ

- ●湯わかしができるのは、常温の水道水のみです。
- ●水以外のだし汁やスープ、ミルク、むぎ茶パック などをわかさないでください。
- ●水量は1~2Lまでとしてください。また、鍋(ケト ル)も満水量の約60%までとしてください。
- ●必ずふたをしてください。







●自動湯わかしの開始前または開始してから約5 秒間(設定キーのランプが点滅している間)湯わ かし温度を調節できます。

湯わかし中

ふたの開閉、水の追加はしないでください。



| 150 | 160 | 170 | 180 | 190 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 20

●鍋の材質・大きさ・水温・水量などにより、お 湯がわく前にブザーが鳴ったり、わいてもすぐ に鳴らない場合があります。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべて の火力表示ランプが点滅して高温表示をします。



グリルで調理をする

グリルで自動調理をする

お知らせ 魚焼き自動調理(水あり)で説明しています。



- 受皿に水(200mL)を入れ、魚を焼網の 上に載せ、グリルドアを確実に閉める
- 1 電源 を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源ランプを点灯させる
- を押し、希望のメニューの位置に ランプを点灯させる
- 8 ▼ を押し、

食材に適した焼きかげんを 設定する

切/スタート **を押し、通電する**メロディーが鳴ったら終了です。

食材を取り出します

続けて使わないときは

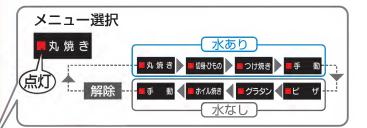
電源切入

を押し、電源を切る



お知らせ

- ●グルメ調理(水なし)の場合、水を入れないでください。
- ●調理中はメニューおよび焼きかげんの変更はできません。
- ●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で こげ過ぎることがあります。



焼きかげん設定











弱め

標準

強め

●タイマー表示部が**「」**と表示され、途中から調理の残時間を表示します。 **残り**

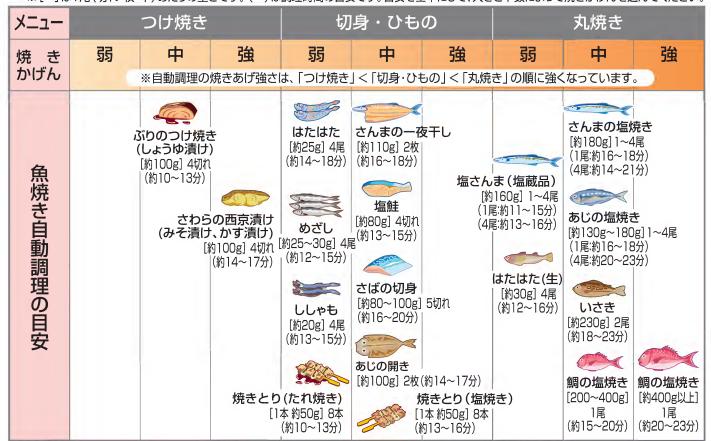
- ●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターの クリーニング(【【表示)を行い、 のランプが 点滅します。(ヒーターを加熱して付着した脂分 を焼き切ります。)
- 焼きが足りないときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。**→ P.26**
- ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、合は、⑩スタート を押してください。
- ●庫内の温度が約80℃以下になる まで焼きかげんランプが点滅し 高温注意表示をします。



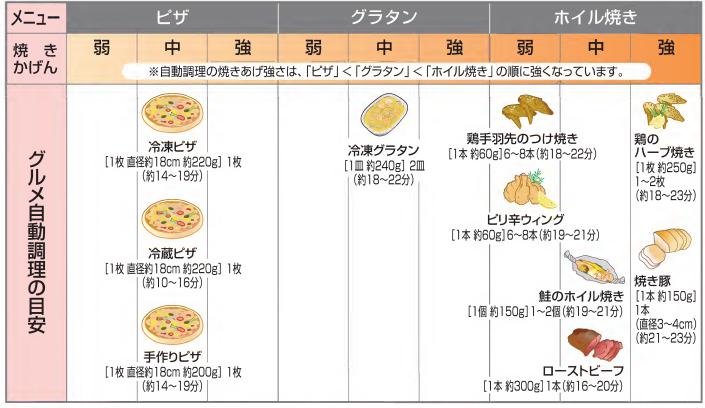
自動調理の目安

調理物に合わせてメニューと焼きかげんを選んでください。

※[]は1尾(切れ・枚・本)あたりの重さです。()は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。



※[]は1枚(皿・本)あたりの重さです。()は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。

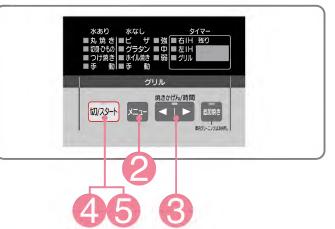


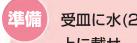
グリルで調理をする (つづき)

グリルで手動調理をする

魚焼き手動調理(水あり)で説明しています。







受皿に水(200mL)を入れ、魚を焼網の 上に載せ、グリルドアを確実に閉める

を「ピッ」と鳴るまで押し、

電源ランプを点灯させる

≍ュ-<mark>を押し、</mark>

手動ランプを点灯させる



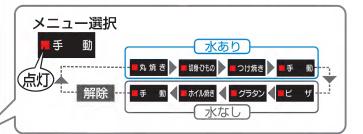
食材に適した焼きかげんを 設定する

- 切/スタートを押し、通電する
- 調理が終わったら 切/スタートを押し、通電を切る
- 続けて使わないときは

を押し、電源を切る

お知らせ

●グルメ調理(水なし)の場合、水を入れないでください。



焼きかげん設定











強め

弱め

標準

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合 わせ、調理時間を調節しましょう。

タイマーを使うときは(→P.28)

- ●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターの クリーニング(【! 表示)を行います。
- ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場
- ●庫内の温度が約80℃以下になる まで焼きかげんランプが点滅し 高温注意表示をします。



手動調理の目安

調理物に合わせてメニューと焼きかげんを選んでください。

※[]は1枚(尾・本・個)あたりの重さです。()は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。

メニュー		手動(自動で焼けないもの)	
焼 かげん	弱	中	強
魚焼き手動調理の目安		さんまのみりん干し [約80~160g] 中2枚 (約6~10分) うるめいわし丸干し [1尾約10~15g] 5~10尾 (約5~10分) 小あじのみりん干し [1枚約20~40g]小6を (約5~10分)	いかのつけ焼き [1ぱい 約250g] 2はい (約10~16分)
グルメ手動調理の目安	焼きいも [1本 約200g] 3〜4本 (直径3cm以下のもの) (約25〜30分)	焼きなす [1個約60g] 4個(約20~25分) 焼きピーマン(パプ) [1個約150~180(約12~18分) さつま揚げ [1枚約80g] 1~3(約6~10分) 厚揚げ [1枚約160g] 1~(約8~14分)	0g] 2個 ハケでしょうゆを ぬる 枚



●受皿には水以外のもの(アルミホイル・クッ キングシート・オーブンシート・グリル用の石 など)を入れて使用しない

(脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がう まくできないことがあります)

●吸・排気カバーの上に鍋等を置かない (吸・排気カバーをふさぐとグリルドアから煙が漏れたり、周 囲や下側に露が付く場合があります)

- ●材料は焼網からはみ出したり、間からたれな いように置く

(材料が下ヒーターに触れていないことを確認 してください。触れていると、こげたり、におい や煙が出たり、発火のおそれがあります)

- ●アルミホイルはヒーターに触れないように置く (ヒーターに触れると発火のおそれがあります)
- ●ガラス容器や陶器容器は、焼網からすべり落 ちたり焼網の傷つきの原因となるため使用 しない
- ●もちはヒーターに触れるので焼かない (焼く場合は、フライパンで様子を見ながら焼い てください) (→ P.41)
- ●閉じるときは、ドアがフロントグリルに密着 するまで押し込む

(グリルドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合 があります)

- ●連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れを きれいにし、グリル庫内の温度を下げてから調理する (庫内の温度が高いまま調理すると、温度センサーが正しく働 かず早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします)
- ●調理の途中でグリルドアを開けない (上手に調理ができません)(カウンタートップをこがしたり、 本体の上部が異常に過熱され、やけどの原因になります)
- ●換気扇を使用する

(調理中、排気口から煙が出ます)

- ●調理中、グリルドアがくもったり、周りに露が付いたりす ることがあるので、周りに付いた露はふきんでふき取る
- ●焼網、受皿は使うたびにお手入れをする (→ P.33)
- ●グリルドアの取っ手の下側が熱くなるので注意する (長時間グリルを使用すると、取っ手が熱くなる場合があります)
- ●グリルドアは、取っ手の中央部を持ってゆっくりと開閉する (調理物が焼網から落ちる場合があります)

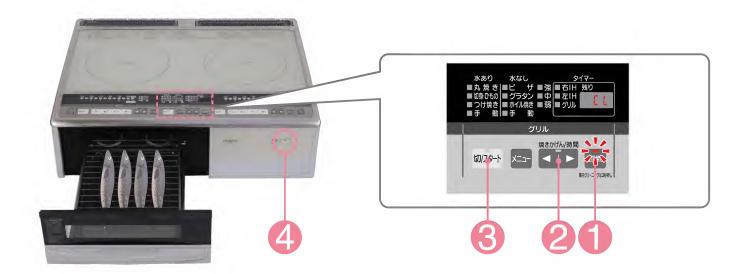
手前側

グリルで調理をする (つづき)

追加焼きをする

お知らせ

魚焼き自動調理(水あり)で説明しています。



準備

受皿に水(200mL)を入れ、魚を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める

る。 過加焼きを押し、

ランプを点灯させる

2 | 「ト を押し、

時間を設定する

切/スタート を押し、通電する

ブザーが鳴ったら終了です。

食材を取り出します

続けて使わないときは

電源 切/入

を押し、電源を切る

お知らせ

- ●自動調理終了後、ヒーターのクリーニング中にセットします。
- ●グルメ調理(水なし)の場合、水を入れないでください。

追加焼き時間設定



●タイマー時間は3分から始まり ます。29分まで設定できます。

- ●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターの クリーニング(【【表示)を行い、 のランプが 点滅します。
- ●さらに焼きが足りないときはもう一度追加焼きを 行ってください。
- ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、 「炯/邓→ト を押してください。
- ●庫内の温度が約80℃以下になる まで焼きかげんランプが点滅し **高温注意**表示をします。



グリル調理のポイント

魚焼き調理(丸焼き、切身・ひもの、つけ焼き)のこつ

- ●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分がこげやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。
- ●魚を少量 (1尾~2尾) 焼く場合は、ヒーター形状により置く位置で焼き色がつきにくい場合がありますので魚を斜めに置いてください。
- ●焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- ●こげ目のつき具合は魚の種類や大きさ、同じ大きさでも脂ののり具合、魚の温度、塩のふりかげんによって異なります。(塩のふる量が多いとこげ目が強くなります)お好みにより「焼きかげん」キーで調節して調理してください。
- ●生魚(さんまやあじなど)は、焼き色がつきにくいので、調理する約10~20分前に塩をふっておきます。
- ●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き 不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
- ●厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切れ目を入れてください。
- ●焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
- ●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。
- ●塩さんま(生)は、保存(冷蔵)期間が2日以上の場合、切身・ひものメニューで焼いてください。 (皮が乾燥しているので丸焼きメニューで焼くと皮が裂けたりこげやすくなります)
- ●つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついているとこげやすくなります。お好みにより「焼きかげん」 キーで調節して調理してください。
- ●魚の大きさや脂ののり具合などの条件により、においや煙が多い場合は、室温に戻さず、冷蔵庫から出したらすぐに焼いてください。(約5~10℃が目安です)

グルメ調理(ピザ、グラタン、ホイル焼き)のこつ

- ●冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
- ●冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装をはずしてからアルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げてください。
- ●冷凍グラタンを調理するときは、包装をはずしてからアルミケース皿のまま入れてください。 (電子レンジ用のプラスチック容器の冷凍グラタンは、焼くことができません)
- ●調理するときの置き方は、下図のようにしてください。
- ●焼き豚などの中まで火をとおすメニューは、食材の厚さを4cm以下にしてください。

手前側



手前側

お知らせ

手前側

●通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。 ●調理中、材料の脂などが下ヒーターに落ちると、においや煙が出ることがあります。

手前側

手前側

- ●調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているためで故障では売りません。
- ●調理直後にグリルドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、 30秒程度待ってから引き出してください。
- ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したときは、ヒーターについた脂が残るため、次回調理をするとき、最初ににおいや煙が出ることがあります。
- ●グリル調理はメニューに応じて上·下ヒーターを自動的に切り替えます。メニューによっては上·下ヒーターの通電を細かく切り替えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
- ●手動調理は上・下ヒーターの通電を細かく切り替えて両面を焼き上げるため、自動調理で調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。(みりん干しなどの焦げやすい調理物を調理するため、火力を抑えているためです)
- ●厚みのある魚は調理メニュー 「丸焼き」 「切身·干物」 「つけ焼き」 で調理してください。

便利に使う

タイマーを使う



お知らせ

- ●タイマー運転中は表示窓に設定したIHヒーターまたはグリルの残時間を表示します。(IHヒーターのタイマー運転中にグリルで追加焼きを設定する場合は、追加焼きの設定時間を表示します。設定終了後はIHヒーターのタイマー表示に戻ります)
- ●揚げもの温度コントロール、自動湯わかし、グリル(自動調理)の使用中はセットすることはできません。
- ●この調理タイマーは残時間タイマーです。
- ●残時間タイマー表示中にIHヒーターまたはグリルの == を押すと、5秒間そのIHヒーターまたはグリルの設定状態を表示します。

電源を入れ、火力を選び「Wikk-ト を押したあとの通電中(調理中)に、使用中のIHヒーターまたはグリルの一つだけ選んでセットする

1

を押し、通電中のIHヒーターまたはグリルの位置に ランプを点灯させる

通電中のIHヒーターまたはグリルが設定できます。





右IH 残り

2 ▼ ▼ を押し、時間を設定する

●設定できる時間

火力「1」~「5」▶ 9時間55分 保温 ▶ 1時間 火力「6」~「12」▶ 1時間 グリル(手動) ▶ 29分

- ●長い時間に設定する場合は「0.00」から ▼ で逆送りすると早く合わせられます。
- ●グリル(手動)は切り忘れ防止停止機能(30分)を優先しますので、通電途中でのセットでは最大時間が短くなります。

1分~1時間までは<math>1分きざみ、1~5時間までは<math>10分きざみ、5~9時間55分までは<math>30分きざみで設定できまする

約3秒間待つ。メロディーが鳴り、タイマーがスタートします。 メロディーが鳴ったらタイマー終了です。自動的に通電を停止します。

- ●途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度 ② を押してください。
- ●設定した時間を変更したい場合は、タイマーを中止し、再度設定してください。
- ●タイマー表示の際「① ① ① 1 の表示のまま約30秒間放置するとタイマーが解除され、タイマー表示が消灯します。



お願い

●タイマーを使うときは、ふきこぼれやこげつきにご注意ください。

操作をロックする

お知らせ

- ●安全のために、操作できないようロックできます。
- ●全てのIHヒーターとグリルが切れている状態で受け付けます。
- ●電源を切っても記憶しています。



全ての操作をロックする

電源 を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源ランプを点灯させる

を3秒間押し、 ランプを点灯させる



全てのロックを解除する

電源 を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源ランプを点灯させる

2 を3秒間押し、 消灯 ランプを消灯させる がが

メロディーをブザーに切り替える

電源 を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源ランプを点灯させる

グリル操作部の ^{焼きががが時間} を3秒間押し、「ピピッ」と 鳴ったら

切り替え完了

●もとにもどすときも、同じ操作をします。

トッププレート部・本体・天ぷら鍋 (付属品)

- ●ご使用のたびにお手入れしてください。
- ●ベンジン、シンナー、粉末タイプのみがき粉は使用しないでください。
- ●吸・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

トッププレート・プレートワク(ステンレス製)

●軽い汚れ

絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

●油汚れ

台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、 水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶ きする。

ご注意

酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤、住宅用 合成洗剤など) や、お酢を使って清掃しないで ください。付着した場合はすぐにふき取ってく ださい。(液剤や洗剤が残ると、表面が変色し たりトッププレートとプレートワクの接合部分 が劣化し、はがれの原因になります)

●落ちにくい汚れ

クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすりとる。 ※プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。

- ●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや 粉末タイプのみがき粉は使わないでください。
- ●金属のたわし・スポンジのナイロン面、アルミホ イルなどでこすらないでください。(トッププ レート・プレートワクが傷つく原因になります)

●それでも落ちないときは

市販のセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分だけを 軽く削り落とし、その後よくふき取る。(トッププレートとプレー トワクの合わせ目を、ドライバーやフォークなど先の鋭いもの でこすらないようにしてください。合わせ目にすき間ができ、 水もれなどの原因になります)











筋の方向は横向きです

別売品

2011年1月現在

トッププレート専用クリーナー

●トッププレートの汚れをおとし、光沢 をだし、ふきこぼれによる汚れやこげ つきを抑えます。

部 品 名: ガラスクリーナー (HT-K1)

部品番号: HT-D8 009 希望小売価格: 1,470円



※日立の家電品取扱店にご相談ください。 希望小売価格は価格改定に伴い変更する 場合があります。

ご注意

- ●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
- ●鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。
- ●トッププレートにひびが入ったり、割れたり、トッププレートワクのすき間が大きくなっ た場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、お買い上げの販売店または「ご 相談窓口」→P.51 にご相談ください。

吸・排気カバー

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

※お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体にセットしてください。 ※たわしやみがき粉は使わないでください。

吸・排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

→P.32~33)

で注意 汚れて目詰まりしたまま使うと、安全装置が作動して通電を停止したり、グリル使用中 にグリルドアから煙がもれたりする場合があります。



天ぷら鍋(付属品)

①薄めた台所用洗剤(中性)とお湯で洗う。

- ●たわしやみがき粉(クレンザー)は使用しないでください。
- ②鍋底や外側の異物や汚れをとる。
- ●汚れがこびりついたまま使うと、油の温度を適正にコントロール できないことがあります。また、トッププレートが汚れます。

③洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。

- ●洗ったままにしておくとさびる場合があります。
- ※天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使 用ください。
- ●鍋底が反ってきたり、変形した場合は使用 しないでください。日立の家電品取扱店で別売 の天ぷら鍋をお買い求めください。 → P.5



上面操作パネル

やわらかい布でふき取る。

汚れがひどいときは、台所用洗剤(中 性)を薄めて、ふきんにしみ込ませ てふき取り、その後乾いたふきんで からぶきする。

ご注意

- ●水にぬらさないでください。故 障の原因となります。
- ●ベンジン・シンナー・漂白剤・ アルカリ性洗剤は使わない。
- ●金属製のたわし・スポンジのナ イロン面でこすらないでください。

「グリルドア・受皿・焼網の取りはずしかた」

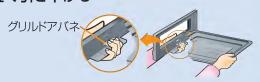
取っ手を両手でしっかり持ち、 ゆっくり止まるまで引き出し、 手前を少し上に持ち上げなが らはずす

受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

焼網をはずす

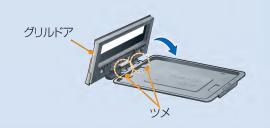


取っ手の下側に手をまわし、グリルドアバネを 軽く引き下げる



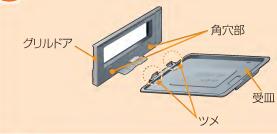
グリルドアバネを押さえずに無理にはずすとグリル ドアが破損したり、変形することがあります。

グリルドアを受皿側へ倒すようにし、 左右2個のツメをはずす



「グリルドア・受皿・焼網の取り付けかた

受皿を斜めにし左右2個のツメをグリル ドアの角穴部に下より差し込む



グリルドアを手でささえ、受皿を図の ように下げる



焼網を載せる

焼網は、支え部をグリルの奥側にして載せてください。 ※載せる向きを逆にすると、本体に取り付けられま せん。



斜め上からはめ込み、ロックするまで ゆっくり押す



グリルドア・受皿のお手入れ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。



- お願い ●たわし·みがき粉は使用しないでください。(強化ガラスや樹脂部を傷つけます)
 - ●グリルドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。(樹脂部が変形します)
 - ●グリルドア(強化ガラス)に傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。 (→ P.5)

焼網のお手入れ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

お願い 焼網のフッ素加工を傷めないでください。



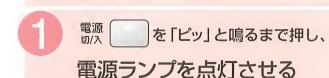
- ●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。フッ素加工に傷が付いたりはがれたりすること があります。
- ●焼網は食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
- ●ご使用の度にお手入れしてください。 汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
- ●焼網は消耗品です。フッ素加工が傷んだ場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。 (→ P.5)



グリル庫内のお手入れ

5~6回使用のたびに庫内クリーニングをご使用ください。 グリル庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。 グリル庫内の油汚れを乾燥させないと腐食の原因にもなります。

焼網を取りはずし、グリルドアを確実 に閉める



加焼を3秒押し、

ランプを点灯させる

切/スタートを押し、通電する メロディーが鳴ったら終了です。

続けて使わないときは

を押し、電源を切る

お知らせ

- ●においを軽減しますが、汚れは除去できません。
- ●クリーニング中は、グリル庫内の脂を焼き切るため 煙が出る場合があります。必ず換気扇を使用して ください。・

グリル庫内に落ちた食品カスなどは、グリル庫内 が冷えてから手袋などをして取り除いてください。 また、手が届かない庫内部分は、割り箸などに布 を巻きふき取ってください。

ご注意

グリル庫内は金属部が数多くありますので、 やけどやけがに十分注意してください。

クリーニング中は表示部に 🚺 を表示します。約 10分で終了します。

●庫内の温度が約80℃以下になる まで焼きかげんランプが点滅し 高温注意表示をします。



お困りのときは

修理を依頼される前に次の点を もう一度お調べください。

	しり一段の胸・くだとい。
現象	原因
通電しない	 ●専用ブレーカーが切れていませんか。 専用ブレーカーを入れてください。 ●電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている) 電源を入れてください。 ●電源をブザーが鳴るまで押してください。 ●電源ランプが点灯します。 ※電源を「入」の状態で約30分放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。 ●チャイルドロックが設定されていませんか。 チャイルドロックを解除してください。→ P.29 ●左・右IHヒーターで使える鍋を使用していますか。 (使える鍋について → P.12)
使用途中にIHヒーター またはグリルの通電が 停止した (切り忘れ防止自動停止 機能)	●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各Hヒーターとグリルに一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 • 左・右Hヒーターは操作後約45分 • グリル(手動調理)は約30分 切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はブザーでお知らせします。 再度、通電をスタートしてください。
火力表示ランプが交互 に点灯し、約30秒後に 消灯した (小物検知自動停止機能、 鍋無し自動停止機能)	●鍋をIHヒーターの中央に置いていますか。 ●使えない鍋を置いていませんか。→ P.12 使える鍋を置いてください。 (点灯) (点U) (点U) (点U) (点U) (点U) (点U) (all) (al
使用途中に停電に なった	 ●通電中のIHヒーターまたはグリルは停止し、タイマーも取り消されます。 ●電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 ●電源をブザーが鳴るまで押してください。 ●電源ランプが点灯します。 トッププレートやグリルドアおよび庫内など高温部に触れない
鍋底の直径が小さかっ	●ホーロー製やステンレス製の鍋については鍋底の直径が12~26cmのも

現象	原因
左・右IHヒーターで火力 が違う	●同じ火力、同じ鍋でも、IHヒーターごとに火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。
炒めものなどを行うと 左・右IHヒーターの火 力が弱くなる	●炒めものなどを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。
左・右IHヒーターでの調理に時間がかかる。調理のできあがりが遅い	 ●鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ●使える鍋を使用していますか。→P.12 使える鍋を使用してください。
電源を入・切すると 「カチャ」と音がする	●電源を入・切すると、内部電気部品のスイッチの作動音がします。
電源を切っても音がする	●本体内部の冷却のために、ファンが約2分間回ることがあります。 異常ではありません。 自動的にファンは止まります。
グリルの排気カバーから出た水蒸気が壁面に 結露することがある	●調理時に吸・排気カバーから出る水蒸気などが壁面につき水滴 になることがありますので、ふきんなどでふき取ってください。
	●魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が 出ることがあります。異常ではありません

グリル調理中、庫内で 瞬間的に炎ができたり、 吸・排気カバーから煙 が出る

- ●魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が 出ることがあります。異常ではありません。
- ●魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出ることがあります。 異常ではありません。
- ●調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。

鍋底の直径が小さかっ
 たり、鍋底が反ってい
 る鍋は火力が弱くなる

●ホーロー製やステンレス製の鍋については鍋底の直径が12~26cmのもので鍋底の反りが3mm以下のものをご使用ください。
(使える鍋について → P.12)

34

ことがあります

お困りのときは (つづき)

修理を依頼される前に次の点を もう一度お調べください。

現象 原因 ●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローな ど鍋の種類によっては音(ジー音、カチカチ音)や共鳴音(キーン 音、キューン音) が発生することがあります。また鍋のとってに 振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振 左・右IHヒーター使用 動するためで、異常ではありません。 中に鍋から音がする • 鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。 ★ 左・右田ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共 鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋 が振動するためで異常ではありません。 トッププレートや鍋底がぬれているときに鍋が動く場合があります。使用 前にふいてください。 ●調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと触 グリル調理終了後、タ 媒加熱用ヒーター、ファンに通電します。(約5分間) イマー表示部に「! 表 示が出て、吸・排気力 バーから熱風が出る ●保温は火力を自動的に調節します。火力がO(ゼロ)Wになって 保温動作中に鍋をおろ いるときに鍋をおろしても火力表示ランプが交互に点灯しません。 保温を終了する場合は、上面操作パネルの「切/スタート」キー しても表示が変わらな を押して通電を切ってください。 い場合があります ●グリル庫内の排気口部には煙やにおいをおさえる触媒機能が入っ グリルで魚を焼いたとき ていますが、魚などの調理物から多量の煙が発生した場合は触 に排気口部やグリルドア 媒の能力を超えて排気口部やグリルドアの隙間から漏れること の隙間から煙や水蒸気が がありますが、故障ではありません。 漏れることがある

上面操作パネルに次の表示が出たとき

下記の表示が出たときは故障ではありません。「直しかた」を確認し、表示を消してから

再度操作を行ってください。 表示とお知らせ内容 原因 直しかた ●空だきになっています。 ●鍋に調理物を入れてください。 左・右IHヒーター使用時、火力表示 ●炒めものの調理を行うと表示する ●火力を下げてご使用ください。 ランプが点滅する 場合があります。 (過熱防止自動停止) ●反りや変形がある場合は新しい鍋を ●付属の天ぷら鍋の底に2mm以上の ご購入ください。 (→ P.5 反りがあったり変形しています。 揚げもの温度コントロールを使用時、 ●付属の天ぷら鍋の底やトッププレート ●異物や汚れの場合はお手入れをし 火力表示ランプが点滅する に異物や汚れが付着している。 てご使用ください。 (揚げもの鍋反り検知自動停止) ●付属の天ぷら鍋以外の鍋で揚げも ●付属の天ぷら鍋を使用してください。 の温度コントロールを使用した場合。 → P.5 ●吸・排気カバーにほこりがたまって ●ほこりをふきとってください。 左・右IHヒーター使用時、火力表示 います。 (→P.31 ランプが点滅する ●吸·排気カバーがふさがれています。 ふさがないでください。 (過熱防止自動停止) ●鍋の種類を確認してください。 左・右IHヒーター使用時、火力表示 ●鍋の種類が違っています。 →P.12 ランプが点滅する 左・右IHヒーター、グリル使用時、 ●電源電圧が異常に高い場合や低い ●お買い上げの販売店にご連絡くだ 火力表示ランプが点滅する さい。 場合。 ●受皿に水が入っていません。 ●受皿に水を入れてください。 グリル使用時、火力表示ランプが点滅 ●一度通電を切り、グリル庫内の温度 ●通電したまま連続して魚などを焼 いた場合。 を下げてから、次の調理物を入れる。 (グリル過昇防止自動停止)

表示を消したいときは

の表示が出たときは左旧ヒーターの「切/スタート」キーを押す。 **| の表示が出たときは右IHヒーターの「切/スタート」キーを押す。**

🧾 の表示が出たときはグリルの「切/スタート」キーを押す。

などのH**表示

「直しかた」に従って再度操作しても同じ表示が出たり、上記以外の表示や下記の表示が出たとき は故障の可能性があります。お買い上げの販売店または「ご相談窓口」→P.51 にご連絡ください。

表示とお知らせ内容	原因	
液晶表示が赤く点灯する	●電源電圧が異常に高い場合や低い 場合。	●お買い上! 「ご相談祭

:げの販売店または 窓口」(→P.51) に ご連絡ください。 ●部品の故障が生じた場合。

料理集



オムレツ →P.41



鶏の唐揚げ →P.44



左・右IHヒーターの調理例

ホットサラダ35)
茶わん蒸し4()
シュウマイ4(•
ビーフステーキ 41	
オムレツ 41	
空芯菜とにんにくの炒めもの 42)
五目チャーハン42)
牛肉とピーマンの細切り炒め 43	3
八宝菜43	3

揚げもの調理例

天ぷら44	1
鶏の唐揚げ44	1
とんかつ45	5
揚げもののコツ45	5

グリル 魚焼き自動調理例

さんまの塩焼き	16
√= 倍土	10
塩鮭	40
焼きとり	
焼さこり	40
ご り り 一 上 本 ナ	10
ぶりのつけ焼き	4h
	. •

グロル 角焼き毛動調理例

_	シル	ボがい		生い」		
	さんま	のみりん	干し		 	47
	いかの	みそ漬け	焼き		 	47
	ひもの	いろいろ			 	47

グリル グルメ自動調理例

手作りかんたんピザ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	3

グリル グルメ手動調理例

焼きなす ······ 49 焼きいも (焼きじゃがいも) ····· 49	材料 (4人分)
	かぼちゃ

標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表(単位g)

計	量	小さじ	大さじ	カップ		計量	小さじ	大さじ	カップ
食品名		(5mL)	(15mL)	(200mL)	食品名		(5mL)	(15mL)	(200mL)
水・酒・牛乳		5	15	200	トマトケチャップ	プ	5	15	230
しょうゆ・みりん・み	7	6	18	230	油・バター・ラ-	ード	4	12	180
食塩		6	18	240	片栗粉·砂糖(上	白糖)	3	9	130
小麦粉(薄力粉·強力	纷)	3	9	110	だし汁		5	15	200

この取扱説明書で使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。

(1mL=1cc)

この取扱説明書に掲載されている料理例の火力および時間などは目安です。 〈お願し〉〉鍋の種類・形状・材質、また材料の量により、火力等が異なってきますので、料理の進み具合に応じて、 火力や時間を調節してください。

左・右IHヒーターの調理例

お知らせ

火力は目安です。火力は鍋の種類・形状・材質や調理物の量などで異なる場合があります。様子 をみて調節してください。

ゆでる

スパゲティ(ミートソース)

材料(2人分)

スハ	パゲティ 200g
塩 …	大さじ 2
	rき肉150g
	'トソース············ ½ 缶(約150g)
	一ブ油 大さじ 1弱
	ルこく (薄切り) 1片
	∫ 赤ワインまたはスープ 大さじ 2
A	塩 ······················ 小さじ ½
	砂糖 小さじ 1/4
	【 こしょう ⋯⋯⋯⋯⋯⋯ 少々
パセ	2リ 少々

作りかた

- ①鍋をヒーターの中央にのせ、オリーブ油 を入れてから火力を『中火』にする。
- ②①ににんにくを入れ、香りが出るまで 炒めたら牛ひき肉を加えて炒め、トマト ソースを加えるで味付けし、煮立った つめる。
- ③大きめの鍋にたっぷりの水(3~4L)を、



☆スパゲティは、シコシコした歯ざわりが大切。 ☆たっぷりの湯を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。 ☆トマトソースをベースにして、お好みの具を使います。 ☆火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて調節してくだ

『強火』~『ハイパワー』で沸とうさせ、 塩(水量に対して1%が目安)を加える。

ら『弱火』~『中火』にして8~10分煮 ④スパゲティを入れ、ときどきかき混 ⑤ゆで上がったら手早くざるに上げ、水 ぜながらふきこぼれないように『弱 火』~『中火』でゆでる。指でつまん

でちぎってみて、芯が少し残ってい るくらいまでゆでる。

気をきって器に盛り、②をかけパセリ を散らす。

ゆでる

ホットサラダ

かほ	*ちゃ ···························· 1/4 個 (約200g)
小玉	ねぎ8個
カリ	フラワー 1株(約300g)
	グルトソース
	「プレーンヨーグルト
	マヨネーズ 大さじ2
A	ディル
	塩、こしょう 各適量

作りかた

①カリフラワーは小房に分ける。 ②かぼちゃは種を取り、ひと口大に切る。 ③小玉ねぎは皮をむく。



④ Aは混ぜ合わせておく。

⑤鍋に水を入れ『**強火」~『ハイパワー**』 でお湯をわかし、塩と酢を入れてカリ フラワーをゆでる。

⑥鍋に水を入れ『強火』~『ハイパワー』 でお湯をわかし、かぼちゃと小玉ねぎを それぞれゆでる。 ⑦(5)、⑥を器に盛り、ソースを添える。

ゆでる

メニュー例

	メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
	めん類 (うどん、そば、そうめん)	『ハイパワー』	『中火』…めんを入れてゆでる 2~10分(めんにより調節)
	葉菜	『ハイパワー』	『強火』 …茎から入れる 2~3分
	ゆで豚(400g)	『ハイパワー』	『弱火』 30~40分
	根菜	『強火』(材料は水から入れる)	『中火』…やわらかくなるまでゆでる

左・右IHヒーターの調理例 (つづき)

茶わん蒸し

材料(4人分)

卵…	······3個(約150mL)
	汁 ······ カップ2 ½
A	しょうゆ、塩 各小さじ1弱 みりん 小さじ1
•	しみりん⋯⋯⋯⋯⋯⋯ 小さじ1
	鶏肉 (そぎ切り)
B	かまぼこ(薄切り) 8枚
U	生しいたけ(そぎ切り) 8枚
	しぎんなん(ゆでたもの) 8個
Ξ0	葉適量

作りかた

- ①卵はときほぐし、だし汁に調味料Αを 加えてさましたものを混ぜ、裏ごしする。 ②器に彩りよく日を盛り、①を静かに
- そそぎ入れ、ふたをする。 ③大きめの鍋に水カップ3を入れ、ヒー ターの中央にのせ、「強火」にする。
- ④器を並べてふたをし、沸とうしてきた ⑤蒸し上がったら三つ葉をのせる。



ら『弱火』にして15~20分蒸す。

シュウマイ

材料(24個)

むきえび	0
豚ひき肉	····· 150g
玉ねぎ	½個
片栗粉	大さじ 5
干ししいたけ(もどしてみじん切り)	3枚
シュウマイの皮	24枚
グリーンピース	24個
からしじょうゆ	適量
∫ 砂糖、しょうゆ、ごま油 … 各	いさじ 1
A 塩	小さじ ½
こしょう	少々

作りかた

- ①えびは背わたを取り、細かくたたく。 玉ねぎはみじん切りにして、片栗粉(大 さじ3)をまぶしておく。
- ②ボウルに(1)、豚ひき肉、しいたけを入れ、 ▲を加えてねばりが出るまでよく混ぜ、



さじ2)を加え、 さらによくかき 混ぜて24等分す

③シュウマイの皮でそれぞれを包み、 グリーンピースをのせる。

④蒸し器の中敷にサラダ油をぬり、シュウ マイを間隔をあけて並べる。(無理に 全部を入れないで、2回に分ける。)

⑤蒸し器の下鍋に水を5~6分目入れ、 ふたをしてヒーターの中央にのせ、『強 火」にする。

☆作りかた④で中敷きに、丸型に切ったオーブンシート(中

央に切り込みを入れる)を敷くと、取り出しがラクです。

⑥沸とうしたら上鍋をのせてふたをし、 『**中火**』で10~12分蒸す。 器にとり、からしじょうゆを添える。

蒸	す

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安	
中華まんじゅう	『強火』	『中火』	10~15分
蒸しいも	『強火』(材料は水から入れる)	『 中火』 …やわらかくなるまで蒸す	

フライパンなどを予熱する場合は、高温になりすぎないように注意してください。 (フライパンが変形したり、油が発煙・発火することがあります。)

ビーフステーキ

材料(2人分)

牛ステーキ肉(1枚約180gのもの) 2枚
塩、こしょう 各適量
サラダ油
にんにく(薄切り) 1片

作りかた

- ①牛ステーキ肉は筋を切り、軽く塩、こ しょうを両面にふっておく。
- ②フライパンをヒーターの中央にのせ、 **『中火』~『強火**』にする。
- ③フライパンが熱くなったら、サラダ 油をなじませ、にんにくを入れて、色づ いてきたら取り出し、牛ステーキ肉を 並べて焼き上げる。(ミディアムの場合、 片面約30秒~1分程度)



- ☆焼き時間は目安です。肉の種類や厚みによっても違うので、お好みに応じて焼き時 間を調節してください。
- ☆お好みによりブランデーやシェリー酒·赤ワインなど大さじ1をふりかけ、アルコー ルをとばしてから盛りつけると、一味違ったステーキが味わえます。

オムレツ

材料(1人分)

卵	8
A (牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
塩、こしょう 各少な	7
サラダ油	2
バター 大さじ	1

作りかた

- ①ボウルに卵を割りほぐし、Aを入れて 混ぜ合わせる。
- ②フライパンをヒーターの中央にのせ、 『中火』で軽く熱する。
- ③多めのサラダ油をなじませ、一度油を きる。バターを入れ、『中火』~やや『強 火」にして溶かし、全体に広げ、卵を 一気に流し込み、円を描くように全体 を大きく混ぜる。
- ④半熟状態になって、フライパンの底に くっつかなくなれば、フライパンの手

前を持ち上げて傾け、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。

'			
	メニュー	予 熱	火力調節の目安
	ハンバーグ	『中火』	『中火』…片面に焼き色をつける 『弱火』…裏返してふたをし、中まで火を通す
	焼きぎょうざ	『中火』	『中火』…皮に焼き色をつける 『中火』…水を入れてふたをし、蒸し焼きにする
	目玉焼き	『弱火』~『中火』	『弱火』~『中火』…途中、水を入れてふたをし、様子を見ながら焼く
	焼きもち(フライパンで焼く)	『弱火』~『中火』	『弱火』~『中火』…様子を見ながら焼く
	焼きおにぎり(フライパンで焼く)	『弱火』	『弱火』…ハケでしゅうゆをぬり、途中3~4回うら返し、様子をみながら焼く

~うす焼きたまごやクレープなどを作るときは~

☆フライパンは最初から「弱火」~「中火」で熱してください。

☆サラダ油を多めに入れてフライパン全体になじませて、余分な油をふきとってくだ

☆卵液を入れるタイミングは卵液を箸の先につけてフライパンに落として、ジュッと固 まるようになるくらいが目安です。

☆フライパンは厚手のもので、表面にフッ素加工してあるものが使いやすいです。

左・右IHヒーターの調理例 (つづき)

炒める

空芯菜とにんにくの炒めもの

材料(2人分)

	萊莱	
サラ	ダ油	・大さじ 2
	「たかのツメ····································	3~4本
A	しにんにく (薄切り)	1片
A	[酒	・大さじ 1
В	し塩、こしょう	… 各少々

作りかた

①空芯菜をさっと水洗いし、葉と茎に分け、 それぞれ4~5cmの長さに切る。

②フライパンをヒーターの中央にのせ

『中火』~『強火』にする。

りを出してから、〇の茎を入れて『強火』

で炒め、色がかわったら(1)の葉を入 れ手早く炒め、Bで味を整える。

五目チャーハン

材料(2人分)

焼き豚(1cmの角切り) 50g 生しいたけ(1cmの角切り) 2枚 ねぎ(あらみじん切り) ½本 グリーンピース(缶詰) 大さじ 1 むきえび 50g 酒 小さじ ½ 卵 1個 塩 少々 サラダ油 適量 ラード 大さじ 2	700
生しいたけ(1cmの角切り) 2枚ねぎ(あらみじん切り) 1/2本グリーンピース(缶詰) 大さじ 1むきえび 50g酒 小さじ 1/2卵 1個塩 少々サラダ油 適量ラード 大さじ 2 塩 小さじ 1/3	ごはん
ねぎ(あらみじん切り) 2本 グリーンピース(缶詰) 大さじ 1 むきえび 50g 酒 小さじ ½ 卵 1個 塩 少々 サラダ油 適量 ラード 大さじ 2 塩 小さじ ½	焼き豚(1cmの角切り) 50g
グリーンピース(缶詰) 大さじ 1 むきえび 50g 酒 小さじ ½ 卵 1個 塩 少々 サラダ油 適量 ラード 大さじ 2 塩 小さじ ½	生しいたけ(1cmの角切り) 2枚
むきえび 50g 酒 小さじ ½ 卵 1個 塩 少々 サラダ油 適量 ラード 大さじ 2 塩 小さじ ½	ねぎ(あらみじん切り)
酒	グリーンピース(缶詰) 大さじ 1
99 1個 塩 ツ々 サラダ油 適量 ラード 大さじ 2 塩 小さじ 1/3	
99 1個 塩 ツ々 サラダ油 適量 ラード 大さじ 2 塩 小さじ 1/3	酒 小さじ ½
サラダ油	卵 1個
ラード 大さじ 2 塩 小さじ 1/3	塩 少々
「塩	サラダ油
A 「塩	
A こしょう 少々しょうゆ 大さじ ½	(塩 小さじ 1/3
しょうゆ 大さじ ½	A こしょう ····································
(/ - / -	_ しょうゆ 大さじ ½

作りかた

- ①むきえびは背わたを取り酒をふる。卵 は割りほぐして塩を混ぜる。
- ②フライバンをヒーターの中央にのせ、「中 火』~『強火』にする。
- ③サラダ油を入れて熱し、卵を入れて手 早くかき混ぜながらふんわりとしたいり 卵を作り、取り出す。
- ④フライパンにラード1/2量を入れ、**「中**



火』~『強火』で熱し、むきえびをさっ と炒めて取り出し、残りのラードを入 れて、ねぎ・生しいたけ・焼き豚の順に 炒めて取り出す。

⑤フライパンを『**中火**』で熱し、サラダ油 を入れてごはんをほぐしながら炒め、(3)・ 4を加えてさらに炒め、最後にAで味 を整えグリーンピースを散らす。

☆ごはんは、あまり熱いうちに炒める と粘りが出て、パラッと仕上がらな いので、ざるなどに広げて軽く蒸気 をとばしておきます。

☆無理に一度に作らないで、2回に分 けて炒めるとラクに作れます。

☆フッ素加工のフライパンで炒めると 焦げつきが少なくできます。

000	7.0	_
2 A N.3		\sim
•	α_J	
~		

	メニュー	予熱	火力調節の目安
	焼きそば	『中火』~『強火』	『中火』~『強火』…様子を見ながら炒める
	野菜炒め	「中火」~「強火」	
	ホワイトソース	『中火』	『中火』 …小麦粉をバターで炒める 『強火』 …牛乳を加えて沸とうさせる <mark>『弱火』~『中火』</mark> …かきまぜながらとろみを付ける

炒める

牛肉とピーマンの細切り炒め

127 1	14(4人为)
牛肉](薄切り)200g
	「酒 小さじ 1
	しょうゆ 小さじ 2
	こしょう 少々
A	溶き卵 1/3個
	片栗粉 小さじ 2
	↓ サラダ油 大さじ 1
サラ	· ダ油 ······ 大さじ 3
ゆで	たけのこ
	マン
ねぎ	
	∫酒、砂糖 各小さじ 1
	しょうゆ 小さじ 2
B	かき油 小さじ 4
	こしょう 少々
	【スープ、水溶き片栗粉 各大さじ 4
ごま	油 小さじ 2

作りかた

A に加えてよくからめ、下味をつける。



と共に牛薄切り肉と同じ幅の細切り にする。ねぎはみじん切りにする。

③ Bを混ぜ合わせる。

①牛肉は7~8cmの長さの細切りにして、 ④フライパンをヒーターの中央にのせ、 『**中火**』~『強火』にする。

②ピーマンはへたと種を取り、たけのこ ⑤サラダ油大さじ3を入れ、みじん切り

にしたねぎを炒め、香りが出たら(1) たけのこ・ピーマンを入れ、2~3分手 早く炒め合わせる。

⑥ B を加えて、鍋底から大きくからめる ように混ぜ、仕上げにごま油をふる。

材料(4人分)

豚ロース肉(薄切り)

	えび 100:
干し	しいたけ4枚
にん	Uh 1/27
めで	t-(+0) 100c
白菜	·····································
ねぎ	10cr
さや	えんどう ······ 16천
にん	にく、しょうが 各1;
	ダ油 大さじ
ごま	油 小さじ
A	しょうが汁、酒 ············ 各小さじ <i>)</i> 塩 ······· 少々
	∫酒 大さじ :
B	塩、スープの素 各小さじ
	し水······· カップ 1 ½
	∫ 片栗粉 大さじ∶
•	【水 大さじ

作りかた

①豚肉は4cmの長さに切り、Aで下味 をつける。



②えびは背わたを取る。

③干ししいたけは、もどして3~4つの そぎ切りにする。にんじん・たけのこは、 ひと口大の薄切りにする。白菜は、白 い部分をうすくそぎ切り、葉はひと口 大に切る。ねぎは、斜め薄切りにする。 にんにく・しょうがは、みじん切りに する。さやえんどうは、筋を取り熱湯 でさっとゆでる。

④Bで合わせ調味料を作る。●を合わ せておく。

⑤フライパンをヒーターの中央にのせ、

『中火』~『強火」にする。

- ⑥フライパンにサラダ油大さじ2を入れ て熱し、にんにく・しょうがを入れ、香 りが出るまで炒め、豚肉を広げながら 炒める。白っぽくなったらえびを入れ、 さっと炒めて皿に取り出す。
- ⑦サラダ油大さじ1を加え、しいたけ・野 菜を入れて手早く炒め、油をなじませ て⑥と合わせ調味料を入れてひと混 ぜする。ふたたび沸とうしたら**⑥**を 加えてとろみをつけ、さやえんどうを 散らし、ごま油を回し入れる。

揚げもの調理例

天ぷら

材料(4人分)

揚げ油	··800g(約880mL)
えび	
なす	2個
L2	4枚
生しいたけ	
三つ葉	
小麦粉(薄力粉)	
卵	1個

作りかた

①材料は揚げやすいように準備しておく。 ②卵+冷水は小麦粉と同量にし、さっくり と混ぜる。

③天ぷら鍋に油を入れ、温度「180」に設 定し、「適温ランプ」を点灯したら、②を つけて、野菜・えびを揚げる。



☆衣はだまが残るくらいにさっくりと切るように混ぜ、粘りを出さないようにします。 ☆油の表面積の1/2を目安に入れると、油の温度が下がらずカラッと揚がります。 ☆小麦粉(薄力粉)の代わりに、市販の天ぷら粉を使うと手軽にできます。

揚げる

鶏の唐揚げ

材料(4人分)

揚け	"油	·800g(約880mL)
鶏も	も肉(1枚約250g)…	··········· 2枚(500g)
	∫ しょうが汁	
A	塩	····································
	しょうゆ、酒	各大さじ 1
		大さじ 3~4

作りかた

- ①鶏肉は、1枚を6等分にして▲につけ 込み、15~30分おく。
- ②①の汁気をきってから、片栗粉を全体 にまぶす。
- ③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設 定して、「適温ランプ」を点灯したら、鶏 もも肉を入れ、色づいてきたら裏返し、 3~4分かけて揚げる。



☆2~3回に分けて揚げるとカラッと仕上がります。 ☆全体がきつね色にかわり、浮いてきたら出来上がりです。

揚げる

とんかつ

材料(4人分)

揚げ油800g(約880m	L)
豚ロース肉(約100g位のもの)	枚
塩	
こしょう 少	
小麦粉(薄力粉)	
卵(溶きほぐす)	
パン粉	量

作りかた

①豚肉は筋切りして、塩・こしょうをする。 ②豚肉に小麦粉をまぶして、余分な粉を はたいて、溶き卵・パン粉の順につける。 ③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設 定し、「適温ランプ」を点灯したら、②の 2枚をそっと入れて色よく揚げる。



揚げもののコツ

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水気をふき取る

●特にしいたけやピーマンなどは、水気が 残っていると破裂することがあります。

いかやゆで卵などは揚げすぎない

- ●長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさ きいか・するめいかなどは注意してください。
- ●鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認をしてください。

衣や生地作りに注意

- ●天ぷらの衣は固すぎないように。
- 水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけてください。 ●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れ て揚げてください。
- ●冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてか ら入れてください。油が飛び跳ねたり、吹きこぼれたりする場

特に下ごしらえの必要な材料

えび

尾の先を切っ て水分を出す。

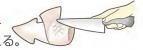


ししとう辛子 水気をふき取り、

縦に切り込みを入れる。



皮をむき水気をふき 取り、切れ目を入れる。



●火災・やけどの原因になります。

揚げもの調理中は

●揚げもの調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります



- ●揚げもの調理中はそばを離れない
- ●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない 火災の原因になります。
- ●鍋底が変形したものは使わない
- ●鍋底やトッププレートに汚れがこびり ついたまま使わない
- ●油は500g (550mL) 未満では調理しない



- ●油煙が多く出たら電源を切る ●鍋はIHヒーターの中央に置く
- ●必ず揚げもの温度コントロール を使用する → P.18

やけどや火災の原因になります。

【グリル魚焼きで調理する場合、受皿 【に水(200mL)を入れてください。

グリル 魚焼き手動調理例

「グリル魚焼きで調理する場合、受皿 に水(200mL)を入れてください。

丸焼き

さんまの塩焼き

材料

さんま(1尾160~180g)のもの············	1~4尾
塩	適量

作りかた

①さんまは、サッと洗って水気をふき取り、 全体に塩をふり、そのまま約10分おき、 水気をふき取る。

②焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「丸焼き」で焼き上げる。

☆生魚(さんまやあじなど)は、調理する10~20分前に塩をふっておきます。 ☆塩の量のめやすは、約180gのさん ま4尾に対し、小さじ1½(約8g)く

らいです。(魚の重さの1~2%)
☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。

☆さんまの他、あじ、いわし、にじま す、あゆ、かます、小さめのたいも 同様に焼けます。



手動調理

さんまのみりん干し

材料

さんまのみりん干し(生干し)	2枚
大根おろし	適量

作りかた

①焼きかげん「中」で6~8分焼く。



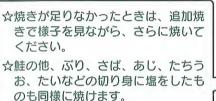
切身・ひもの

塩鮭

林米

作りかた

①塩鮭を焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「切身・ひもの」で焼き上げる。





手動調理

いかのみそ漬け焼き

材料

いかのみそ漬け1枚

作りかた

①焼きかげん「強」で14~16分焼く。



つけ焼き

焼きとり

材料

焼きとり(市販品または手作りで1本約50g)

	······································
	「 しょうゆ カップ ½ みりん カップ ¼ 砂糖 大さじ 2~3
A	みりん カップ ¼
	砂糖 大さじ 2~3
	サラダ油 大さじ 1

Fりかた

①たれ焼きの場合は、合わせた♪の中に30分~1時間つけ込んでおく。

②焼きとりの汁気をきってから焼網の上 にのせ、魚焼きメニューの「**つけ焼き」** で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。

☆塩焼きの場合は、全体に軽く塩を ふってから焼き上げます。



手動調理

ひものいろいろ

材料

ひもの(100~120gのもの)………2~4枚

作りかた

①焼網にひものをのせ、焼きかげん「強」で8~14分焼く。



つけ焼き

ぶりのつけ焼き

材料

ぶり	(1切れ80~100gのもの) 1~5切れ
	「 しょうゆ ········ 大さじ 4 みりん······ 大さじ 4
	みりん 大さじ 4

作りかた

①ぶりは、合わせた**A**に30分ほどつけておく。

②汁気を切ってから焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。

☆ぶりの他、さわら、ぎんだら、さけ、さば、たい、まぐろも同様に焼けます。



こんな魚のときは

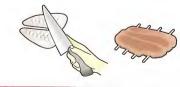
厚みのある魚は

厚さは4cm以下にしてください。



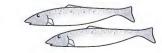
加熱すると反るものは

いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。あなごなどは竹 串を通します。



川魚は

塩を多めにふると焼きあがりがきれいになります。



46

魚焼き自動調理例

/魚焼き手動調理例

手作りかんたんピザ

材料 (直径20cm 1枚分)

457 4	一个(直径200mm权力)
	√ 小麦粉(薄カ粉) ······· 20g
A	小麦粉(強力粉) ······ 50g
A	砂糖 小さじ ½
	塩 小さじ 1/4
ドラー	· イイースト (顆粒状で予備発酵不要のもの)
•••	
0	{ ぬるま湯(約40℃) 40~50mL { オリーブ油 小さじ ½
0	【 オリーブ油 ⋯⋯⋯⋯ 小さじ ½
打ち	粉用小麦粉(強力粉)
	ーブ油適量
ピザ	シース(市販のもの)・大さじ1
	√ 玉ねぎ(薄切り) 1/6個
	ベーコン (短冊切り) 30g
	サラミソーセージ(薄切り) 6枚
©	ピーマン(輪切り) 1個
	マッシュルーム缶(スライス)
	ナチュラルチーズ(細かく刻んだもの)… 40g
	しスタッフドオリーブ(薄切り)4個



作りかた

①ポリ袋にOとドライイーストを入れて混 ぜ合わせ、国を加えてポリ袋の口を閉じ、 振って粉と水分をよく混ぜ合わせる。

②4~5分間よくこねる。 (この時、ポリ袋に少 し空気を入れて口を



閉じると、簡単に両手でこねることがで きる。)

③粉のかたまりがなくなり、生地が袋か ら離れて1つになったら、そのまま室 温で一次発酵させる。(1.2~1.5倍に なるのが月安)

④打ち粉をしたのし台に、生地を袋から

☆焼き色は、生地の厚さ・トッピングの 種類・保存状態によって変わります。 お好みに合わせて焼きかげんや追加 焼きなどで調節してください。

出してガス抜きし、丸めて約10分休ま せる。(ベンチタイム)

⑤手にオリーブ油を付けながら、アルミホ イルの上にとり出し、めん棒で生地をの ばし、直径20cmくらいにする。

⑥のばした生地にピザソースを塗り、 を並べ、軽く塩、こしょうをしてオリーブ とチーズを散らす。

⑦グルメメニューの「ピザ」で焼き上げる。

ホイル焼き

鮭のホイル焼き

材料(2個分)

生鮭(1切れ80~90gのもの)	2切れ
大正えび	2尾
生しいたけ	
玉ねぎ(薄切り)	1/4個
レモン(薄切り)	2枚
バター 大	さじ 1
塩、こしょう、レモン汁	各少々

作りかた

- ①生鮭は軽く塩、こしょうをし、レモン汁 をふりかけてしばらくおく。
- ②大正えびは尾と一節を残して殻をむき、 背わたを取る。
- ③25cm×25cmの大きさに切ったアル ミホイル2枚にバター(分量外)をぬる。
- ④(3)に玉ねぎを等分にのせ、(1)・(2)と生 しいたけをそれぞれのせ、塩、こしょう をしてレモン汁をふり、上にレモンをの せバターを散らしてアルミホイルの口 を閉じる。

⑤グルメメニューの「ホイル焼き」で焼き 上げる。



ホイル焼き

ローストビーフ

材料(4人分)

牛もも肉(かたまり)	約30
にんにく(すりおろす)	1/2
塩、こしょう	· 各少
サラダ油	····· 谚

作りかた

①牛肉に塩、こしょ うをし、にんにく をすり込み、木綿 製のたこ糸でし ばって形を整え、 サラダ油を全体 にぬる。

②(1)を焼網にのせ、 グルメメニュー の「ホイル焼き」 で焼き上げる。

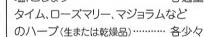
グリル グルメ手動調理例



ホイル焼き

鶏のハーブ焼き

鶏胸肉またはもも肉(皮つき)…… 2枚(約500g) 塩、こしょう 各適量



作りかた

- ①鶏肉の厚みのあるところに軽く切り目 を入れて合をまぶす。
- ②皮側を上にして焼網にのせ、グルメメ ニューの「ホイル焼き」で焼き上げる。

☆余分な脂がとれて、ヘルシー。 ☆焼網にのせた時、下ヒーターに接触 していないことを確認してください (こげ、煙の原因)



手動調理

焼きなす

材料

なす(約60gのもの) ········ しょうがじょうゆ ………… 少々



作りかた

①なすは、がくの分かれたところにぐるりと切り目を入れる。

②焼網の上にのせ、 焼きかげん「中」 で18~23分焼く。 ③冷水にとり皮をむ き、食べやすい大 きさに切り、器に 盛りつけて、しょ うがじょうゆを添 える。



☆皮の破裂を防ぐために、タテに2~3本切り目を入れてか ら加熱してください。

手動調理

焼きいも (焼きじゃがいも)

材料

さつまいも(直径3cm以下のもの) …… 3~4本

作りかた

①さつまいもを洗い、 焼網の上にのせ、 焼きかげん「弱」 で25~29分焼く。



グリル グルメで調理する場合、

受皿に水を入れないでください。

☆じゃがいもも同様に焼けます。 ☆さつまいもが太い場合は、たて半分に切って焼きます。 ☆時間をかけて焼き上げるのでβアミラーゼ酵素が十分働き、 甘くておいしい焼きいもになります。 ☆竹串を刺してみて通ればでき上がりです。

鶏のハーブ焼きの応用メニュー

ホイル焼き 弱

鶏手羽先のつけ焼き

材料・作りかた

鶏手羽先(8本·約480g)をた れ(しょうゆ:大さじ2、酒:大さじ 1弱、みりん:小さじ1)に10~ 15分ほどつけて下味をつけた ものを、鶏のハーブ焼きを参照し、 「ホイル焼き」焼きかげん弱で 焼き上げる。



и 100kca

ピリ辛ウィング

材料・作りかた

ホイル焼き 弱

鶏手羽元(8本・約480g)をた れ(にんにく(すりおろす):1片、砂糖: 小さじ2、しょうゆとみそ:各大さ じ1、ごま油と豆板醤:各小さじ1) に30分ほどつけて下味をつけ たものを、鶏のハーブ焼きを参 照し、「ホイル焼き」焼きかげん 弱で焼き上げる。



48

この製品は、日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。 また、アフターサービスもできません。

型	式	HT-330S	HT-320S
電	源	単相200V(50	0-60Hz共用)
		5.8kW·4.8kWと切り替え式	4.0kW
	右IHヒーター	3.0kW(100W相当~3.	OkW 12段階火力調節) ※
	左IHヒーター	3.0kW(100W相当~3.	OkW 12段階火力調節) ※
消費電力	グ リ ル	(魚焼き手動調理:600W相当、840	理1.2kW DW相当、1200Wの3段階火力調節) V相当、1080W相当の3段階火力調節)
	触媒用加熱ヒーター	25	OW
	待機時電力	0.05W未満(電	部[切]の状態)
	ドの長さ	3.5mm² 3芯 キャブタイヤケーブル 0.63m	2.0mm² 3芯 キャブタイヤケーブル 0.63m
差込	プラグ	250V-30A(接地極つき)	250V-20A (接地極つき)
大きさ	本 体	幅590 奥行503	3 高さ180(mm)
大きさ	グ リ ル	幅240 奥行360) 高さ124(mm)(有効高さ52(mm))
質量	(重さ)	約1	9kg

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

【総消費電力の切り替えについて】

HT-330Sは、工場出荷時総消費電力を5.8kWに設定しておりますが、4.8kWに切り替えることもできます。 アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。 ※詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

火力の目安について

左・右IHヒーター

火力の目安	火力	消費電力
ハイパワー	12	3.0kW
7,47,9=	11	2.5kW
強火	10	2.0kW
強火	9	1.6kW
	8	1.4kW
中 火	7	1.1kW
	6	800W
	5	500W
弱火	4	400W
弱火	3	300W
	2	200W 相当
とろ火	1	100W 相当

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

保証とアフターサービス

■保証書 (別添)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入 をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、 内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

●保証期間はお買い上げ日から1年です。 ※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせて いただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこの IIII クッキングヒーターの補修用性能部品 を、製造打ち切り後6年保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するた めに必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げ の販売店または「ご相談窓口」にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代+出張料

技 術 料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検など の作業にかかる費用です。技術者の人件費、技 術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費 などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付 帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用 です。別途駐車料金をいただく場合があります。

■修理を依頼されるときは「出張修理

「お困りのときは」→P.34~37)に従って調べていた だき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用ブ レーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼 ください。

●保証期間中は

修理に際しましては保証書をご提示ください。 保証書の規定に従って、販売店が修理させていただ きます。

【ご連絡していただきたい内容】

品名	日立 IIII クッキングヒーター
型式	
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も併せてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理さ せていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービス が受けられない場合は、前もって販売店にご相談くだ さい。

「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。 ※下記窓口の内容は、予告なく変更させていただく場合がございます。

修理に関するご相談は エコーセンターへ TEL 0120-3121-68 FAX 0120-3121-87

(受付時間)9:00~19:00(月~土)、9:00~17:30(日·祝日) 携帯電話、PHSからもご利用できます。

商品情報やお取り扱いについてのご相談は お客様相談センターへ TEL 0120-3121-11 FAX 0120-3121-34

(受付時間) 9:00~17:30(月~土)、9:00~17:00(日·祝日) 年末年始は休ませていただきます。 携帯電話、PHSからもご利用できます。

- ●「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことが あります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

のお客様メ	モ		
購入店名	★後日のためし	に記入しておいてく	ください
購入店名	★後日のため! サービスを(に記入しておいて 依頼されるときおん	ください 役に立ちます
購入店名	★後日のため! サービスを(に記入しておいてく 依頼されるときおん	ください 役に立ちます
	★後日のため(サービスをf	に記入しておいて 依頼されるときおん	役に立ちます
購入店名	★後日のため(サービスを(に記入しておいてく 依頼されるときお行	ください 役に立ちます)
	★後日のため(サービスを) ー	に記入しておいてく 依頼されるときおん -	役に立ちます

愛情点検



★長年ご使用のIII クッキングヒーターの点検を!

●電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。●こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。

●プラグや電源コードが異常に熱くなる。

- ●電源コードに傷がついていたり、動かすと通電したり しなかったりする。
- ●ビリビリと電気を感じる。
- ●その他の異常や故障がある。

●[IH]クッキングヒーターの補修用性能部品の 保有期間は、製造打ち切り後6年です。



故障や事故防止のため、専用 ブレーカーを切り、お買い上 げの販売店にご連絡ください。 点検・修理についての費用な ど詳しいことは、販売店にご 相談ください。

②日立アプライアンス株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03)3502-2111